

# 11月フランス新入港②

## 「ルクレール・ブリアン」S02完全無添加ピュール・クラマン※12/9 出荷

エルヴェ・ジェスタンは飲み手まで最高の状態で届けることこそが造り手の責任と断言し、酸化防止剤無添加には非常に慎重です。ワインの状態もそうですが、葡萄自体のエネルギー量が十分で、醸造過程でも最良の取扱いができて初めて可能になるのが完全酸化防止剤無添加であり、1つの理想ではあるが、それがベストだとは限らないと言います。そんなエルヴェが自信満々な文面でメールをくれました。

### Pure Cramant

自分達が造っているワインの中で最もエネルギーが多く、圧倒的な存在となった「ピュール・クラマン」が遂にボトリングできた。クラマンの最良の区画の高い樹齢のシャルドネのみ。クラマンの中でも最もエネルギーに溢れた区画。葡萄自体が強く、あまりに高いポテンシャルなので圧搾後、古いバリックに入れて発酵。熟成も酸素を一番供給し、地球とのつながりを持つ古バリックのみで行った。それでも酸化という方向には振れず、本来のクラマンらしさ、力強さや男性的なスタイルを完璧に表現していた。このピュアなクラマンに酸化防止剤は必要なかった。実際、エルヴェが来日した時、最終日に和食店で打ち上げをしたのですが、5種類のワインのエネルギー量を測りながら試飲。一番高い30万ポビーを観測していたのがクラマンでした。なお2番目にエネルギーが多かったのはバカレのエシェゾー2016でした。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1451	Brut Reserve ブリュット・レゼルヴ	N.V	泡白	750	8,000	出荷開始	1,200本	本
A1453	Extra Brut 1er Cru エクストラ・ブリュット・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	8,800	出荷開始	600本	本
A1459	Pure Cramant ピュール・クラマン	2012	泡白	750	26,800	予約受付開始	120本	本

## 「アルフォンス・メロ」シャヴィニョールのアッサンブラージュ、サテリット

サンセールで唯一バタンヌ・ドゥソーヴで★★★★★の最高評価を獲得しているのがアルフォンス・メロ。息子の代に代わり、更に進化を進めています。例えば熟成容器。伝統的フドル、セメントウッフ、樽ウッフ、三角形のバリック、トノー、円形大樽と沢山の種類の熟成容器が実験のために使われています。更にセラーの一番奥ではソーヴィニヨン・ブランの産膜酵母熟成なんていう実験も行われていました。とは言え彼等の素晴らしい畑毎、土壌毎の個性を正確に表現できていること。個性的な新しいキュヴェが入港。特に「サンセール・ブラン・サテリット」は注目。サンセールの丘ではなく、彼等からすればサンセールの外れであるシャヴィニョールにある畑のアッサンブラージュがこのワイン。明らかにサンセールの丘のワインとは違う個性…。面白いですね。シャヴィニョール、懐かしいな。アンリ・ブルジョワ元気ですかね…。

### Sancerre Blanc "Satellite" 2016

《粘土石灰》シャヴィニョールに位置する5つの区画のアッサンブラージュですべての区画は粘土石灰土壌。平均樹齢は55年で最も古い区画は1964年に植樹された。トロンコニック型大樽で発酵。澱引きせずに大樽で10~12ヶ月間熟成。アッサンブラージュして澱引きせずに、ステンレスタンクで最低4ヶ月落ち着かせる。洋ナシやレモンのような爽やかさが特徴。

### Sancerre Blanc "La Demoiselle" 2016

《シレックス》サンセールの丘の頂上部分に位置する強いシレックス土壌の畑。日照量の多さと強いシレックスの影響を受けてリッチで豊満でありながら切れのあるミネラル、塩味が味わえる。発酵、熟成はフドルで行う。熟成期間は10ヶ月以上。サテリットとは対照的でリッチでがっしりとした骨格に優れていて大きな余韻は圧倒的。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3893	Sancerre Blanc "Le Manoir" サンセール・ブラン・ル・マノワール	2018	白	750	4,400	シレックス	600本	本
A3429	Sancerre Blanc "Les Herse" サンセール・ブラン・レゼルヴ	2017	白	750	5,400	シレックス	600本	本
A3895	Sancerre Blanc "La Demoiselle" サンセール・ブラン・ラ・デモワゼル	2016	白	750	5,900	シレックス	240本	本
A0800	Sancerre Blanc "Le Paradis" サンセール・ブラン・ル・パラディ	2013	白	750	5,800	粘土石灰質	600本	本
A3896	Sancerre Blanc "Satellite" サンセール・ブラン・サテリット	2016	白	750	7,600	粘土石灰質	240本	本
69CD6	Sancerre Blanc "Generation XIX" サンセール・ブラン・ジェネラシオン・ディズヌフ	2014	白	750	8,200	樹齢100年	240本	本
69CD7	Sancerre Blanc "Edmond" サンセール・ブラン・エドモン	2014	白	750	8,200	樹齢45~90年	360本	本
A3894	Sancerre Rose "La Moussiere" サンセール・ロゼ・ラ・ムシエール	2018	ロゼ	750	4,000	キンメリジャン	180本	本
69CD4	Sancerre Rouge "Les Herse" サンセール・ルージュ・レゼルヴ	2013	赤	750	4,800	シレックス	360本	本
69CD8	Sancerre Rouge "Le Grands Champs" サンセール・ルージュ・ル・グラン・シャン	2011	赤	750	9,800	粘土石灰質	36本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM

# 11月フランス新入港①

## 「ゴッセ」23年熟成セレブリッシム1995予約受付開始！※12/2出荷

毎年、色々なコンセプトの実験的ワインをリリースする「ゴッセ」。今回のご案内は彼等の最上級キュヴェ「セレブリス」の長期熟成ワイン「セレブリス・セレブリッシム 1995」。このコンセプトは最も高い熟成ポテンシャルを持った 1995 ヴィンテージのシャンパーニュを澱と共に 10 年。その後、デゴルジュマンをして澱を取り除きコルク栓をした状態で酸化的熟成を 10 年以上続けたのがこのキュヴェ。

以下、醸造責任者オディロン・ド・ヴィレーヌ氏のコメント

『1995 年は特殊な年だった。1976 年、1983 年と同じように夏に 37 度を超す熱波に襲われた。しかし、春先にしっかり雨が降ったので土壌は水分を保っていた為に葡萄樹は乾燥に耐え、見事に完熟した。しかしながら酸度は偉大な 1985 年と同じレベルの高さを確保していた。健全な熟度と熟成に必要な高い酸度を両立しているヴィンテージは非常に珍しい。そこで故ジャン・ピエール・マレネ氏が考えたのは澱との長い接触とその後の酸化熟成のバランスだった。それは澱からのタンパク質の旨味と酸化によるワインの主成分の結合による複雑味を両方得るといふこと。シャンパーニュ的でありながらワイン的。10 年間の澱との接触。その後 13 年間の酸素との接触が作り上げた唯一無二の個性』

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2195	Extra Brut エクストラ・ブリュット	N.V	泡白	750	7,600		OK	本
697C2	Grande Reserve Brut グランド・レゼルヴ・ブリュット	N.V	泡白	750	8,400		OK	本
697C3	Grand Rose Brut グラン・ロゼ・ブリュット	N.V	泡ロゼ	750	9,800		360 本	本
A2108	Grand Blanc de Blancs Brut [GIFT BOX] グラン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット	N.V	泡白	750	11,000		600 本	本
698V3	Grand Millesime Brut グラン・ミルジム・ブリュット	2006	泡白	750	9,800	最高の状態です！	360 本	本
A2676	Celebris Extra Brut [GIFT BOX] セレブリス・エクストラ・ブリュット	2007	泡白	750	28,000		600 本	本
697C7	Celebris Extra Brut Rose セレブリス・エクストラ・ブリュット・ロゼ	2007	泡ロゼ	750	28,000		480 本	本
A4065	Celebris "Celebrissimes" [GIFT BOX] セレブリス・セレブリッシメ	1995	泡白	750	70,000	23年熟成	180 本	本

## 「バラジウ・デ・ボーシエール」究極のナチュラルワイン

地元農家の「クリスチャン」とアルジェリア北部を拠点とするベルベル人でカビル族出身の「ナディア」が家の周りの畑で造る野性味あふれるナチュラルワイン。この魅力に 1 度はまると、もう逃げられませんが。醸造所は、有名な「ラングロール」の隣。畑はタヴェル周辺の標高 80m という極度の乾燥地帯。色々な品種が 1 つの畑に混植され、その全てはゴブレ仕立て。ワイヤーで支えられることもなく自立したゴブレ仕立ての畑は色々な個性の樹が寄り添いあうように自生しているかのよう。完全無農薬で使うのは自家製コンポストと自家製バイオダイナミ調剤のみ。造っているワインは毎年 3 種類、白、ロゼ、赤。その年によって若干の違いはありますが基本的に同じ醸造。酸化防止剤も完全無添加。毎年、収穫した葡萄の雰囲気や香を嗅ぎ、想像できるハーブをワイン名にしているので毎年ワイン名は変わる。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3946	Jasmin Blanc ジャスミン・ブラン	2017	白	750	3,600	混植混醸 SO2無添加	180 本	本
A3947	Sept Syllabes Rose セプト・シラブ・ロゼ	2017	ロゼ	750	3,200	混植混醸 SO2無添加	360 本	本
A1985	Dent de Lion Rouge ダン・ド・リオン・ルージュ	2013	赤	750	3,900	混植混醸 SO2無添加	420 本	本
A3945	Melisse Rouge メリッサ・ルージュ	2014	赤	750	3,800	混植混醸 SO2無添加	360 本	本

## 「ジャン・ミッシェル・ステファン」酸化防止剤無添加ナチュラル！

モダン化するコート・ロティで最も自然なワインを造る「ジャン・ミッシェル・ステファン」。故マルセル・ラピエールと共にヴァン・ナチュラルを世界に発信した立役者の 1 人。セミ・マセラシオン・カルボニックを採用して若干還元的な醸造なのでリリース直後は閉じていることが多いですが 2015 年は開いています。しかしながら日本への割り当ては僅かに 120 本。年々買い難くなる本物のコート・ロティ。今のうちです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3871	Cote Rotie "Nature" コート・ロティ・ナチュラル	2017	赤	750	10,000	SO2無添加	120 本	本
A3874	Cote Rotie "Coteaux de Bassenon" コート・ロティ・コト・ド・バスノン	2016	赤	750	14,500		120 本	本
A3872	Cote Rotie "Coteau de Tupin" コート・ロティ・コト・ド・テュパン	2016	赤	750	14,500	シラー原種スリーヌ	60 本	本
A3873	Cote Rotie "So Brune" コート・ロティ・ソ・ブリュヌ	2017	赤	750	17,500		60 本	本
693D6	Cote Rotie "Vieille Vigne en Coteau" コート・ロティ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・アン・コト	2011	赤	750	17,500	樹齢120年	24 本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	月	日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM